FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Calimaia 2021

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Виноградник Калимайа находится в историческом месте, где издавна производят благородное вино Монтепульчиано. Эта местность считается одной из самых благоприятных для данного сорта: лоза растёт на мягких холмах между Валь-ди-Кьяна и Валь-д'Орчиа. На холме, принадлежащем компании, виноградники растут на высоте 300 метров над уровнем моря. У них разное расположение и тип почв, что позволяет извлечь самое лучшее из каждого участка.

Климатическая тенденция

Погода в 2021 году была очень переменчивой – как в смысле температуры, так и осадков. Осадки были скудными, большей частью они выпали в холодном январе и феврале, когда температура держалась ниже средней отметки. В конце февраля и в марте температура повысилась, и почки на лозе начали раскрываться, однако похолодание в начале апреля замедлило их раскрытие. Типичная летняя жара с начала июня помогла лозе зацвести, цветение продлилось до середины месяца. Виноград начал набирать цвет уже в июле, эта фаза растянулась на весь месяц. Следующая фаза созревания была стремительной, чему способствовала скудность дождей в августе и сентябре. Погода во время сбора урожая позволила привезти на винодельню виноград глубокого цвета, насыщенного аромата, с прекрасными таннинами и хорошим уровнем кислотности. Всё это позволит назвать урожай 2021 года выдающимся.

Характеристики территории

Сорт Вино: 90% Санджовезе (на местном диалекте — "Пруньоло Джентиле") и 10% дополняющих сортов красного винограда.
Алкогольная степень: 14%
Выдержка: 24 месяца в дубовых бочках

Винификация и выдержка

Сразу после того, как виноград собрали вручную, его поместили в чаны из нержавеющей стали при контролируемой температуре (максимум 26°C); ферментация проходила естественным образом. Настаивание сусла на виноградной кожице позволило наилучшим образом извлечь из неё полифенолы. Этому ещё более способствовало частое помешивание сусла в начальной фазе ферментации. Его прекратили в середине процесса и возобновили на завершающей стадии. Малолактическая ферментация прошла в тех же чанах и закончилась к началу зимы. Затем вино оставили выдерживаться в 50-литровых дубовых бочках 24 месяца. После этого вино разлили по бутылкам, где оно оставалось ещё 4 месяца.

Технические примечания

Tenuta Calimaia Vino Nobile di Montepulciano 2021 – вино чудесного насыщенного рубинового цвета. Его букет в основном ягодный, с нотами вишни, красной смородины, черешни и малины. Затем следуют ноты пряных трав и специй, таких как перец, гвоздика и кардамон. Текстура объёмная, таннины средней плотности, вкус свежий и гармоничный. Аромат очень устойчивый.